



Département	Restauration		
Fonction	Assistant (ante) au directeur de la restauration		
Supérieur immédiat	Tobie Carrier	Poste	Directeur de la restauration et des services aux membres
Niveau/Échelon	Type de poste :	± 45 heures/semaine	
	<input checked="" type="checkbox"/> Temps plein	<input type="checkbox"/> Non-variable	
	<input checked="" type="checkbox"/> Saisonnier	<input checked="" type="checkbox"/> Variable semaine et weekend	

## DESCRIPTION GÉNÉRALE

### SOMMAIRE DU POSTE :

Sous la supervision du directeur de la restauration, l'assistant (ante) veille à la bonne marche des opérations, à la qualité du service et des produits ainsi que l'accueil et la satisfaction de la clientèle du service alimentaire de Club. De plus, il doit exécuter toutes autres tâches connexes dans le cadre de ses fonctions.

### DESCRIPTION DES TÂCHES :

Effectue une tournée des lieux (bar, salle à manger, salon, accueil, entrepôts, salle des employés, vestiaires) chaque jour et voit à ce que tout soit en ordre.

Effectue les tâches reliées à la gestion du personnel. À ce titre, assiste le directeur de la restauration :

- Supervise les employés de la salle à manger, des bars, des casse-croûtes, des préposés à l'entretien ménager, des préposés à la buanderie et des préposés à l'entretien général;
- Autorise au besoin les changements d'horaire des employés;
- Donne les directives et supervise le montage des salles;
- Veille au contrôle des coûts de main-d'œuvre ;

Effectue les tâches reliées au service de restauration. À ce titre :

- Agit à titre de maître d'hôtel lors de périodes achalandées;
- Veille à la satisfaction des clients lors du service;
- S'assure en tout temps de la propreté de la salle à manger, des couverts et de la coutellerie;
- Répond aux demandes d'informations des clients, reçoit les plaintes, les commentaires et effectue le suivi;
- Autorise l'annulation des factures des employés;
- Effectue de la programmation dans les points de vente Maître D;
- Effectuer la prise et la gestion des réservations;
- Accueillir les clients à leur arrivée;
- S'assure que les standards de qualité et d'excellence sont respectés en tout temps;

### EXIGENCES :

Bonnes connaissances de la sommellerie et des spiritueux;

Connaissances informatiques (Suite Windows et Maître D);

Maîtrise de l'anglais et du français à l'oral et à l'écrit;

Entregent et leadership;

Capacité à travailler sous pression;

Sens critique et diplomatie;

Bon sens de la communication;

Capacité à travailler en équipe;

**Salaire :** À discuter

Les personnes intéressées doivent faire parvenir leur curriculum vitae avant le **15 mars 2021**, par courriel : [tcarrier@royalquebec.com](mailto:tcarrier@royalquebec.com)

## EXPÉRIENCE PROFESSIONNELLE REQUISE

5 années d'expérience pertinente en restauration

2 années d'expérience pertinente en supervision de personnel

## FORMATION REQUISE

Diplôme d'études collégiales en Gestion d'un établissement de restauration ou l'équivalent.